



VISITANDINES PISTACHES AMARENA

A savoir : la visitandine est un gâteau à base de blancs d'œufs battus, de beurre et d'amandes pilées.



Ingrédients pour 6 empreintes : 2 blancs d'œufs, 20gr de farine, 30gr de beurre fondu, 50gr de sucre semoule, 30gr de poudre d'amande, 30gr de poudre de pistache, arôme d'amande amère, quelques cerises amarena, sucre glace pour décorer.

Battez un blanc en neige. Préchauffer le four à 200°C.

Mélangez le sucre en poudre et les poudres d'amandes et de pistaches. Ajoutez la farine puis incorporez le blanc non battu. Mélangez avec une spatule. Ajoutez ensuite l'arôme d'amande amère, le beurre fondu et le blanc en neige. Versez la pâte dans les empreintes avec une cuillère ou une poche à douille. Disposez quelques cerises amarena et enfourner une quinzaine de minutes. Laissez refroidir les visitandines avant de les démouler, puis saupoudrez-les de sucre glace.